ಸೂಪರ್ ಜನಮನ
ಸೋಮವಾರ ಅಕ್ಟೋಬರ್ 6, 2014
super.janamana@gmail.com

ಕಣಕ



ಜಗದ ಅತ್ಯಾಧುನಿಕ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ

ಸಿಎಫ್‌ಟಿಆರ್‌ಐ...!

ಭಾಸ್ಕರ್ ಮಾರಶೆಟ್ಟಹಳ್ಳಿ

ಅಂದು ಎಲ್ಲರೂ ಅತ್ಯಾಶ್ಚರ್ಯದಿಂದ, ಕುತೂಹಲದಿಂದ, ನೂಕುನುಗ್ಗಲಿನಲ್ಲಿ ಸಾಲುಗಟ್ಟಿ ನಿಂತಿದ್ದರು. ಎಂದೂ ಕಾಣದ, ಕೇಳದ ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ನೋಡಲು ಉತ್ಸುಕರಾಗಿ ಕಾಯುತ್ತಾ ನಿಂತಿದ್ದರು. ಅವರೊಟ್ಟಿಗೆ ನಾನೂ ಒಳಹೊಕ್ಕಾಗ ತಿಳಿದದ್ದೂ ಹೀಗೂ ಒಂದು ಜಗತ್ತಿದೆಯೇ? ಇಂತಹ ಮಹತ್ವದ ಸಂಶೋಧನೆಗಳೂ ನಮ್ಮ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತವೆ ಎಂಬುದು ತಿಳಿದದ್ದೇ ಅಂದು.

ನಾ ಹೇಳಹೊರಟಿರುವುದು ವಿಶ್ವವಿಖ್ಯಾತ, ಅತ್ಯಂತ ಯಶಸ್ವೀ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಸಿಎಫ್‌ಟಿಆರ್‌ಐ ಅರ್ಥಾತ್ ಕೇಂದ್ರೀಯ ಆಹಾರ ತಾಂತ್ರಿಕ ಸಂಶೋಧನಾಲಯದ ಬಗ್ಗೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಿಎಫ್‌ಟಿಆರ್‌ಐ ಸಾರ್ವಜನಿಕರಿಗೆ ಗಗನಕುಸುಮ. ಅಷ್ಟು ಸುಲಭವಾಗಿ ನೋಡಲು ಬಿಡುವುದಿಲ್ಲ. ಇದರ ಆವರಣಕ್ಕೆ ಇರುವೆ ಪ್ರವೇಶಿಸಬೇಕಾದರೂ ಅಪ್ಪಣೆ ಪಡೆದಿರಬೇಕು. ಅಷ್ಟು ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಿನ ಭದ್ರತೆ





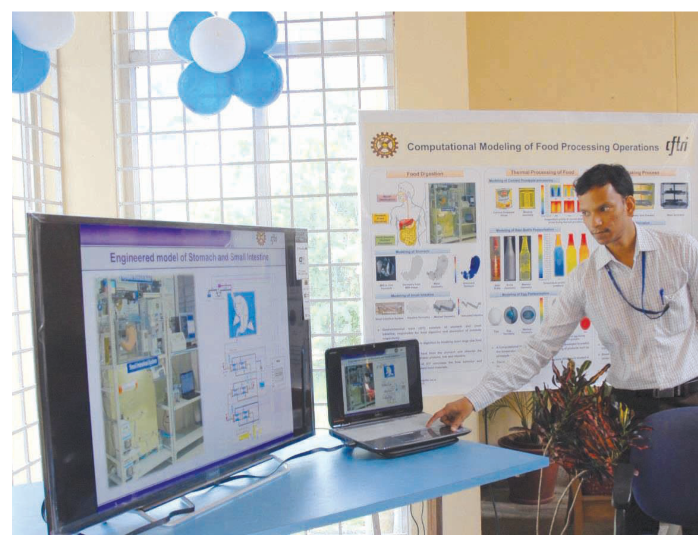
ಇರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ, ಅಂದು ಸಿಎಸ್‌ಐಆರ್‌ನ ಸಂಸ್ಥಾಪನಾ ದಿನವಾದ್ದರಿಂದ ಪ್ರವೇಶವನ್ನು ಮುಕ್ತವಾಗಿಸಿತ್ತು. ಸ್ಥಾಪನಾ ದಿನದ ಅಂಗವಾಗಿ ಮುಕ್ತ ದಿನಾಚರಣೆಯನ್ನು ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿತ್ತು. ಇಂತಹ ಸದವಕಾಶವನ್ನು ಯಾರು ತಾನೆ ಮಿಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಎಲ್ಲರೂ ತಾಮುಂದು ನಾಮುಂದು ಎಂದು ಸಾಲುಗಟ್ಟಿ ನಿಂತಿದ್ದರು. ಅಲ್ಲಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಲೋಕದ ಹೊಸ ಜಗತ್ತೇ ಅನಾವರಣಗೊಂಡಿತ್ತು.

ಸಿಎಫ್‌ಟಿಆರ್‌ಐ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳು

ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಸಂಶೋಧನೆಗೆ ಮತ್ತೊಂದು ಹೆಸರೇ ಸಿಎಫ್‌ಟಿಆರ್‌ಐ. ಆಹಾರದಲ್ಲಿನ ಅಪೌಷ್ಟಿಕತೆಯನ್ನು



ಹೋಗಲಾಡಿಸಲೆಂದು ಸ್ಥಾಪನೆಯಾದ ಸಂಸ್ಥೆ ಇಂದು ಹತ್ತು ಹಲವು ಸಂಶೋಧನಾ ವಿಭಾಗಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಈ ಸಂಸ್ಥೆ ಮಿತವ್ಯಯದ ಗ್ರಾಹಕ ಮತ್ತು ಜೈವಿಕಸ್ನೇಹಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬಿಡುಗಡೆಗೊಳಿಸುವುದರ ಜತೆಗೆ ಸ್ಥಳೀಯ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಒತ್ತು ಕೊಡುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದು, ಜೀವ ರಸಾಯನಶಾಸ್ತ್ರ, ಪೌಷ್ಟಿಕತೆ, ಹಿಟ್ಟಿನ ಗಿರಣಿ, ಬೇಕರಿ ಆಹಾರ, ಎಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್, ಆಹಾರ ಸಂರಕ್ಷಣೆ, ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ಹೈನುಗಾರಿಕೆ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಆಹಾರ, ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿ ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ಆಹಾರ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವವಿಜ್ಞಾನ, ಫುಡ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್, ಪೋಷಣಖಾದ್ಯ ಮತ್ತು ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕ ಆಹಾರ, ಲಿಪಿಡ್ ವಿಜ್ಞಾನ, ಆಹಾರ ಜೈವಿಕ ವಿಜ್ಞಾನ ಸೇರಿದಂತೆ 25ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಸಂಶೋಧನಾ ವಿಭಾಗಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಈ ಸಂಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ನೂರಾರು ಅತ್ಯಾಧುನಿಕ ಉಪಕರಣಗಳಿವೆ. ಬೇಕರಿ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಪಾನೀಯ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಧಾನ್ಯ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಅನುಕೂಲ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಮಾಂಸಾಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಹೀಗೆ ಹತ್ತು ಹಲವು



ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಎಲ್ಲವೂ ಪೌಷ್ಟಿಕಯುಕ್ತವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಎಲ್ಲೂ ಸಿಗದ ಕೆಲ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಇಲ್ಲಿ ತಯಾರಾಗುತ್ತವೆ.

ದೋಸೆ ತಯಾರಿಕಾ ಯಂತ್ರ, ಪರಿಶುದ್ಧ ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲು ನೀಡುವ ಯಂತ್ರಗಳು ಇಲ್ಲಿನ ಜನಪ್ರಿಯ ಸಂಶೋಧನೆಗಳು.

ಸುಮಾರು ನಾಲ್ಕು ದಶಕಗಳಿಂದಲೂ ಮನೆ ಮನೆ ಮಾತಾಗಿರುವ ಅಮೂಲ್ ಬೇಬಿ ಫುಡ್ ಕಂಪನಿಯ ಆಹಾರಗಳು ಸಿಎಫ್‌ಟಿಆರ್‌ಐನ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಕೊಡುಗೆಗಳೇ ಆಗಿದೆ.

ಹೊಸ ಹೊಸ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸಂಶೋಧನೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಆಹಾರ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ಬಗ್ಗೆಯೂ ವಿಶೇಷ ಕಾಳಜಿ ಹೊಂದಿರುವ ಇದು ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಡಿಡಿಟಿ ಸಿಂಪಡಿಸುವುದರಿಂದ ಆಗುವ ಅಪಾಯದ ಬಗ್ಗೆ ಮೊದಲು ಎಚ್ಚರಿಕೆ ನೀಡಿದ ಸಂಸ್ಥೆಯಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದಿಂದ ಜಮೀನಿಗೆ (ಲ್ಯಾಬ್ ಟು ಲ್ಯಾಂಡ್) ಹರಿಸಿದ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆ ಕೂಡ ಸಿಎಫ್‌ಟಿಆರ್‌ಐಗಿದೆ.

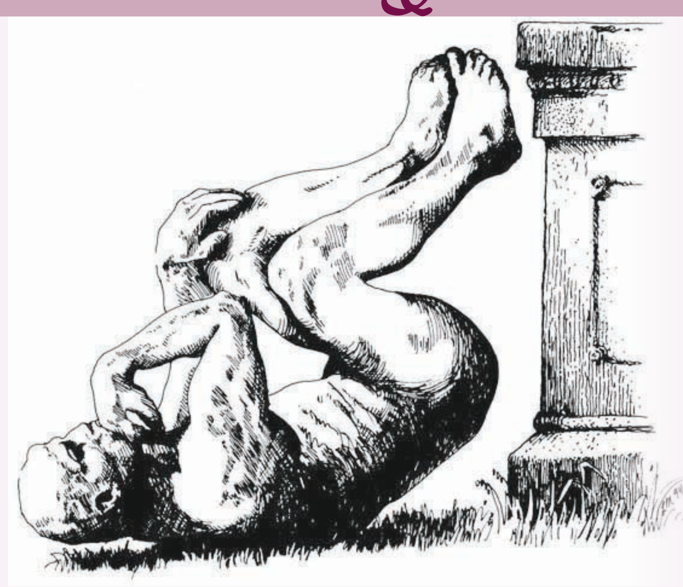
ದೋಸೆ, ಚಪಾತಿ, ಪಾನಿಪುರಿ ತಯಾರಿಸುವ ಯಂತ್ರ, ಬ್ರೆಟ್ ರೋಸ್ಟ್, ಪಾಪ್‌ಕಾರ್ನ್ ಮಾಡುವ ಮೆಷಿನ್, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣನ್ನು ಕತ್ತರಿಸುವ ಯಂತ್ರ, ಆಧುನಿಕ ಬೇಳೆ ಯಂತ್ರ, ಎಲೆಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸುವ ಯಂತ್ರ, ಸೇರಿದಂತೆ ವಿವಿಧ ವಿಶೇಷ ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಸಿಎಫ್‌ಟಿಆರ್‌ಐ ಹೊಂದಿದೆ. ದೇಶದಲ್ಲಲ್ಲದೆ ವಿಶ್ವದಲ್ಲೇ ಇರದ ಕೆಲ ಅತ್ಯಾಧುನಿಕ ಯಂತ್ರಗಳು ಮತ್ತು ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಇಲ್ಲಿದೆ. ಈ ಮೂಲಕ ವಿಶ್ವಕ್ಕೇ ಮಾದರಿಯಾಗಿದೆ. ಸಂಶೋಧನಾ ಲೋಕದಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಆಯಾಮ ಸೃಷ್ಟಿಸಿದೆ.

ತರ್ಕವೋ, ಕುತರ್ಕವೋ?

ಇಗ್ನೋಬಲ್–ವಿಜ್ಞಾನದ ವಿನೋದಮಯ ಪ್ರಶಸ್ತಿಗಳು

ಅಲ್ಲ ನೀವೇ ಹೇಳಿ. ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಮೇಲೆ ಕಾಲಿಟ್ಟು ಜಾರಿದರೆ ಏನು ಮಾಡುವಿರಿ? ಮೊದಲು ಆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಶಪಿಸುತ್ತೀರಿ. ಅನಂತರ ಅದನ್ನು ತಿಂದು ಅಲ್ಲಿ ಸಿಪ್ಪೆ ಎಸೆದವನನ್ನು ಶಪಿಸುತ್ತೀರಿ. ಪೆಟ್ಟು ಎಷ್ಟಾಗಿದೆ ಎನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಶಾಪಿತರ ಪಟ್ಟಿಯೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ ಅಲ್ಲವೇ? ಇದು ಸಹಜ ನಿಯಮ. ಜಾರಿ ಬಿದ್ದ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಸಿಪ್ಪೆಯ ಉದ್ದ, ಅಗಲ, ಎಷ್ಟು ಬಾರಿ ಮನುಷ್ಯ ಅದರ ಮೇಲೆ ಕಾಲಿಟ್ಟರೆ ಎಷ್ಟು ದೂರ ಅದು ಜಾರುತ್ತದೆ ಎಂದೆಲ್ಲ ಲೆಕ್ಕ ಹಾಕಲು ಆರಂಭಿಸಿದವನಿಗೆ ಏನನ್ನುವಿರಿ?

ಹುಚ್ಚು ಎಂದರೆ ಅದು ಕಡಿಮೆಯಾದೀತು. ಆದರೆ ಓ ರೀತಿಯೂ ಯೋಚಿಸುವವರಿದ್ದಾರೆ ಎಂದರೆ ನೀವು ನಂಬಲೇಬೇಕು. ಮೊನ್ನೆ ಅಮೆರಿಕೆಯ ಸುಪ್ರಸಿದ್ಧ ಹಾಸ್ಯ ಪತ್ರಿಕೆ ದಿ ಜರ್ನಲ್ ಆಫ್ ಇರ್ರೆಪ್ರೊಡ್ಯೂಸಿಬಲ್ ರಿಸಲ್ಟ್ಸ್ ಕೊಡುವ ಇಗ್ನೊಬಲ್ ಪ್ರಶಸ್ತಿಯನ್ನು ಇಂತಹುದೊಂದು ಸಂಶೋಧನೆ ಪಡೆದುಕೊಂಡಿದೆ. ಜಪಾನಿನ ಕಿಯೊಶಿ ಮಬುಚಿ, ಕೆನ್ಸೆ ತನಾಕ, ದೈಚಿ ಯುಶಿಜಿಮ ಮತ್ತು ರೀನಾ ಸಕಾಯ್ ಅವರಿಗೆ ಈ ಇಗ್ನೋಬಲ್ ಸಂಶೋಧನೆ ಸಂದಿದೆ. ದ್ರವಗಳು ಅದರಲ್ಲೂ ತೈಲದ್ರವಗಳ ಓಟದ ಬಗ್ಗೆ ನಡೆದ ಸಂಶೋಧನೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸುವ ಟ್ರೈಬೋಲಜಿ ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಇವರು ಎರಡು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ





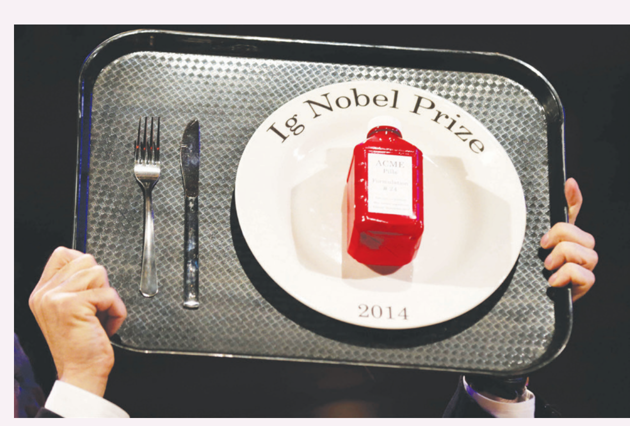
ಪ್ರಕಟಿಸಿದ್ದ ಸಂಶೋಧನೆಗಾಗಿ ಈ ಪ್ರಶಸ್ತಿ. ಇವರು ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯ ಮೇಲೆ ಕಾಲಿಟ್ಟಾಗ ಅದು ಜಾರುವುದೇಕೆ ಎನ್ನುವುದನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಲು, ಹಣ್ಣಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ಹಾಗೂ ನೆಲದ ನಡುವಿನ ಘರ್ಷಣೆಯ ಬಲವನ್ನು ಅಳೆಯಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದ್ದರು. ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಹಲಗೆಯ ಅಡಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟು, ಹಲಗೆಯ ಮೇಲೆ ಭಾರ ಬಿದ್ದಾಗ, ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟೆಷ್ಟು ಬಲ ಪ್ರಯೋಗವಾಗುತ್ತಿದೆ ಎನ್ನುವುದನ್ನು ವಿಶೇಷ ಉಪಕರಣದ ಮೂಲಕ ಅಳೆದಿದ್ದರು. ಸಿಪ್ಪೆ ಜಾರುವುದಕ್ಕೆ ಅದರ ಮೇಲಿರುವ ಜೆಲ್ಲಿಯಂತಹ ಸಕ್ಕರೆಯ ಅಂಶವೇ ಕಾರಣ. ಇದು ಸಿಪ್ಪೆ ಹಾಗೂ ನೆಲದ ನಡುವಿನ ಘರ್ಷಣೆಯನ್ನು ಐದರಲ್ಲೊಂದಂಶದಷ್ಟು ಕುಗ್ಗಿಸುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವ ಅಭೂತಪೂರ್ವ ವಿವರವನ್ನು ಇವರು ಬಯಲಾಗಿಸಿದ್ದರಂತೆ.

ಅಕ್ಟೋಬರ್ ತಿಂಗಳು ನೊಬೆಲ್ ಪ್ರಶಸ್ತಿಗಳ ಸುಗ್ಗಿ ದಿನಗಳು ಎನ್ನಬಹುದು. ಇದಕ್ಕೂ ಮುನ್ನ ಪ್ರಕಟವಾಗುವ ಇಗ್ನೋಬಲ್ ಪ್ರಶಸ್ತಿಗಳು ವಿಜ್ಞಾನ ಪ್ರಪಂಚದ ವಿಚಿತ್ರ ಆಗುಹೋಗುಗಳಿಗೆ ದ್ಯೋತಕ. ಇವು ವಿಜ್ಞಾನ ಎಂದರೆ ಭಯಗೊಂಡು ದೂರ ಸರಿಯುವವರ ಮೊಗದಲ್ಲೂ ತುಸು ನಗು ಚಿಮ್ಮಿಸುತ್ತವೆ. ಸತ್ಯ ಶೋಧನೆ, ತರ್ಕಾಧಾರಿತ ಎಂದೆಲ್ಲ ಹಣೆಪಟ್ಟಿ ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡಿರುವ ವಿಜ್ಞಾನದ ಓರೆ ಕೋರೆಗಳತ್ತ ವಾರೆನೋಟ ಬೀರುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಇದು. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷವೂ ಪ್ರಕಟವಾಗುವ ಲಕ್ಷಾಂತರ ಸಂಶೋಧನಾ ಪ್ರಬಂಧಗಳು, ಪೇಟೆಂಟುಗಳು ಹಾಗೂ ಮಾರಾಟವಾಗುವ ಸಾಧನಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಸ್ಯಾಸ್ಪದವೆನ್ನಿಸುವಂಥವನ್ನು ಆಯ್ದು ಅವಕ್ಕೆ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಹೆಸರಲ್ಲಿ ನೋಬೆಲ್ ಇರುವುದರಿಂದ ಅಷ್ಟೇ ದೊಡ್ಡ ಮೊತ್ತವೂ ದೊರಕುತ್ತದೆ ಎಂದು ನಿರೀಕ್ಷಿಸಬೇಡಿ. ಇಲ್ಲಿ ಹಣಕ್ಕಿಂತಲೂ, ಆ ಸಂಶೋಧನೆ ಎಷ್ಟು ನಗೆಪಾಟಲಿನದ್ದು ಎನ್ನುವ ವಿಡಂಬನೆಗೇ ಮಹತ್ವ. ಇದೋ ಈ ವರ್ಷ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ಪಡೆದ ಇತರೆ ಸಂಶೋಧನೆಗಳ ವಿವರಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ.

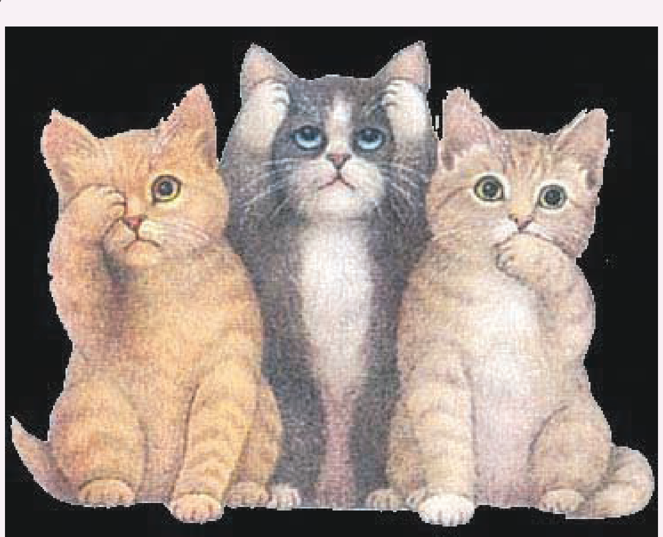
ನರವಿಜ್ಞಾನದ ಸಂಶೋಧನೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ಗಳಿಸಿದವರು ಚೀನಾದ ಮತ್ತು ಕೆನಡಾದ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು. “ಬ್ರೆಡ್ಡಿನ ತುಣುಕುಗಳಲ್ಲಿ ಯೇಸುವಿನ ಚಿತ್ರವನ್ನು ಭ್ರಮಿಸುವವರ ಮಿದುಳಿನಲ್ಲಿ ಏನಾಗುತ್ತದೆ” ಎಂದು ಇವರು ಅತಿ ಗಂಭೀರವಾಗಿ ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ಕೈಗೊಂಡಿದ್ದರು. ಫಲಿತಾಂಶ: ನೀವು ಕಾಣಲೇಬೇಕು ಎಂದು ತೀರ್ಮಾನಿಸಿದ್ದರೆ ಎಂತಹ ಬ್ರೆಡ್ಡಿನ ತುಣುಕಿನಲ್ಲೂ ದೇವರನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು ಎನ್ನುವ ದಿವ್ಯ ಸತ್ಯವನ್ನು ಇವರು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ನಮ್ಮೂರ ಟೊಮೆಟೊ, ಪಪಾಯಿ, ಸೋರೆಕಾಯಿಗಳಲ್ಲಿ ಎಂತೆಂಥಹ ದೇವರುಗಳು ಕಾಣುತ್ತವೆ ಎನ್ನುವ ವಿವರ ಇವರಿಗೆ ತಿಳಿದಿದ್ದರೆ ಬಹುಶಃ ಇಲ್ಲಿಯೂ ತಮ್ಮ ಸಂಶೋಧನೆಗಳನ್ನು ಮುಂದುವರೆಸುತ್ತಿದ್ದರೇನೋ? ‘ಇಲ್ಲದ ದೇವರ ಕಾಣುವ ಮನಸು’ ಎಂದು ನಾಡೋಜರು ಸುಮ್ಮನೆ ಹೇಳಿಲ್ಲ.

ಪೀಟರ್ ಜೋನಾಸನ್ ಮತ್ತು ಸಂಗಡಿಗರು ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾ, ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್ ಮತ್ತು ಅಮೆರಿಕೆಯ ಪ್ರಜೆಗಳಲ್ಲಿ ‘ಸೂರ್ಯವಂಶಿಗಳ’ (ಸೂರ್ಯೋದಯವಾದ ಅನಂತರ ಏಳುವವರು) ಮನೋಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ತಿಳಿಯಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಶ್ನೋತ್ತರಗಳ ಮೂಲಕ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಮಾಹಿತಿಯ ಪ್ರಕಾರ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಏಳುವವರಲ್ಲಿ ಸ್ವಾನುಕಂಪ ಹೆಚ್ಚಂತೆ. ಬೇಗನೆ ಏಳುವವರಿಗಿಂತಲೂ ಇಂತಹವರಲ್ಲಿ ತುಸು ಮಾನಸಿಕ ರೋಗಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಎಂದು ಇವರು ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಅಂದ ಹಾಗೆ ಈ ತಂಡ ಬೇಗ ಏಳುವವರೋ, ಅಲ್ಲವೋ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ.!



ಇದೋ. ಭಾರತೀಯರಿಗೂ ಈ ಪ್ರಶಸ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಪಾಲು ಸಿಕ್ಕಿದೆ. ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಶೋಧನೆ ವಿಭಾಗದಲ್ಲಿ ಭಾರತದ ನರೇನ್ ರಾಮಕೃಷ್ಣನ್ ಜೆಕೊಸ್ಲೊವಕಿಯ, ಜಪಾನ ಹಾಗೂ ಅಮೆರಿಕೆಯ ವೈದ್ಯರುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಕೈಗೊಂಡ ತಮ್ಮ ಸಂಶೋಧನೆಗಾಗಿ ಇಗ್ನೋಬಲ್ ಪಾಲುದಾರರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಬೆಕ್ಕಿನಿಂದ ಕಡಿಸಿಕೊಂಡವರಲ್ಲಿ ಮಾನಸಿಕ ಖಿನ್ನತೆ ಇದೆಯೇ ಎನ್ನುವುದು ಇವರ ಒಂದು ಸಂಶೋಧನೆ. ಇದೇ ತಂಡ ಟಾಕ್ಸೊಪ್ಲಾಸ್ಮ ಎನ್ನುವ ಜೀವಿಯ ಸೋಂಕಿನಿಂದಾಗಿ ಯುವತಿಯರ ವ್ಯಕ್ತಿತ್ವದಲ್ಲೇ ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನು ಕಂಡಿದೆ. ಟಾಕ್ಸೊಪ್ಲಾಸ್ಮೋಸಿಸ್ ಎನ್ನುವುದು ಸಾಕುಬೆಕ್ಕಿನಿಂದ ಬರುವ ಸೋಂಕು. ಸಾಕುಪ್ರಾಣಿಗಳಿರುವುದರಿಂದ ಮನಸ್ಸಿಗೆ ನೆಮ್ಮದಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವ ನಂಬುಗೆಯ ಬುಡಕ್ಕೇ ಇವರು ಕೈಹಾಕಿದ್ದಾರೆ ಎನ್ನಬಹುದು.

ಸಾಕುಪ್ರಾಣಿಗಳ ಕಥೆ ಇಲ್ಲಿಗೇ ಮುಗಿಯಲಿಲ್ಲ. ಜೀವವಿಜ್ಞಾನದಲ್ಲಿ ಇಗ್ನೋಬಲ್ ಪಡೆದ ಇನ್ನೊಂದು ಸಂಶೋಧನೆಯೂ ಸಾಕುಪ್ರಾಣಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದೆ. ಸಾಕುನಾಯಿಗಳು ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿನ ವಿದ್ಯುತ್ ಕಾಂತ ಶಕ್ತಿಯಲ್ಲಿನ ಅತಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನೂ ಗ್ರಹಿಸಬಲ್ಲವು ಎಂದು ಜೆಕೊಸ್ಲೊವಾಕಿಯ, ಜಾಂಬಿಯ ಹಾಗೂ ಜರ್ಮನಿಯ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳ ತಂಡವೊಂದು ತಿಳಿಸಿದೆ. ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಪ್ರಕಟವಾದ ಇವರು ನಾಯಿಗಳು ಎಲ್ಲಿ ಹೇಗೆ ಹೊಲಸು, ಮೂತ್ರ ಮಾಡುತ್ತವೆ ಎನ್ನುವುದನ್ನು ಅವುಗಳ ಬೆನ್ನು ಹತ್ತಿ ದಾಖಲಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹೊಲಸು ಮಾಡುವಾಗ ಅಥವಾ ಮೂತ್ರ ವಿಸರ್ಜನೆಯ ವೇಳೆ ನಾಯಿಗಳು ಭೂಮಿಯ ಕಾಂತವಲಯ (ಉತ್ತರ–ದಕ್ಷಿಣ ಮುಖವಾಗಿರುತ್ತದೆ)ಕ್ಕೆ ಸಮಾಂತರವಾಗಿಯೇ ನಿಲ್ಲುತ್ತವಂತೆ. ನಾಳೆ ಬೆಳಗ್ಗೆ ನಿಮ್ಮ ಸಾಕುನಾಯಿಯನ್ನು ವಾಕಿಂಗ್ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವ ಮುನ್ನ ನೀವು ದಕ್ಷಿಣಾಭಿಮುಖವಾಗಿದ್ದೀರೋ, ಪೂರ್ವಾಭಿಮುಖವಾಗಿದ್ದೀರೋ ಒಮ್ಮೆ ಗಮನಿಸಿ!



ಅನ್ನಾಹಾರಗಳಿಲ್ಲದೆ ಜೀವವುಂಟೆ? ಪೌಷ್ಟಿಕತೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಇಗ್ನೋಬಲ್ ಪ್ರಶಸ್ತಿಯನ್ನು ಈ ವರ್ಷ ಸ್ಪೇನ್‌ನ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಹಂಚಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಮಕ್ಕಳ ಹೇಲಿನಲ್ಲಿರುವ ಲ್ಯಾಕ್ಟೊಬ್ಯಾಸಿಲ್ಲೈ ಎನ್ನುವ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾಗಳ ಔಷಧೀಯ ಗುಣದ ಬಗ್ಗೆ ಇವರ ಸಂಶೋಧನೆ ಇತ್ತು. ಲ್ಯಾಕ್ಟೊಬ್ಯಾಸಿಲ್ಲೈಗಳನ್ನು ಹೊಟ್ಟೆ ಕೆಟ್ಟಾಗ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇವನ್ನು ಮೊಸರಿನ ಹೆಪ್ಪಿನಿಂದ ತೆಗೆಯುವುದು ವಾಡಿಕೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಬದಲು ಹಾಲು ಕುಡಿಯುವ ಮಕ್ಕಳ ಹೇಲಿನಿಂದಲೇ ಇವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದರೆ ಎನ್ನುವ ವಿನೂತನ ಯೋಚನೆ ಖಂಡಿತ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ಯೋಗ್ಯ ಅಲ್ಲವೇ? ಇವನ್ನು ಬಳಸಿ ಸಾಸೇಜುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಯೋಚನೆ ಸ್ಪೇನ್‌ನ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳಿಗಿದೆಯಂತೆ. ಸಾಸೇಜು ತಿನ್ನುವವರೇ ಎಚ್ಚರಿಕೆ!

ಸಾಸೇಜಿನ ಮಾತು ಬಂದ ಮೇಲೆ ಹಂದಿಮಾಂಸದ ಬಗ್ಗೆ ಮಾತನಾಡದಿದ್ದರೆ ಹೇಗೆ? ಹೊಟ್ಟೆ ಹಸಿವನ್ನು ತಣಿಸುವುದಷ್ಟೆ ಅಲ್ಲ, ರಕ್ತ ಸೋರುವ ಮೂಗಿಗೂ ಹಂದಿಮಾಂಸ ಒಳ್ಳೆಯದಂತೆ. ಇದು ಈ ವರ್ಷ ವೈದ್ಯಕೀಯ ವಿಭಾಗದಲ್ಲಿ ಇಗ್ನೋಬಲ್ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ಗಳಿಸಿದ ಸಂಶೋಧನೆಯ ಮಹತ್ವದ ಕಾಣಿಕೆ.

ಗ್ಲಾಂಜ್‌ಮನ್ ತ್ರಾಂಬೋಸ್ತೀನಿಯ ಎನ್ನುವುದು ಒಂದು ಅಪರೂಪದ ಖಾಯಿಲೆ. ಈ ಖಾಯಿಲೆ ಇರುವ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ಮೂಗಿನ ರಕ್ತನಾಳಗಳು ಇದ್ದಕ್ಕಿದ್ದ ಹಾಗೆ ಹರಿದುಕೊಂಡು ರಕ್ತ ಸುರಿಸುತ್ತವೆ.

2ನೇ ಪುಟಕ್ಕೆ